Anno XXXIV — Fasc. 787 Roma, 1° Settembre 1938-XVI (*Spedizione in abbonamento postale*)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 6 SEPT. 1938

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 787 (1° Settembre 1938)

L'Orticoltura Mondiale a Berlino (*Carlo Alberto Cortina*) — I Parlamentari per l'agricoltura: I vantaggi dagli Ammassi Agricoli (*Senatore Marozzi*) — In tema di « Pioppicoltura » (*Dott. Branzoli-Zappi*) — Scelta e forma delle piante da frutto (*Dott. Roaderi*) — Quando vendemmiare? (*En. Cantoni*) — La verdura nell'alimentazione del pollame (*G. Savorelli*) — Come fare la cura dell'uva e come prepararne i sciroppi (*Arth*) — Curiamo le piante: Consigli per Settembre (*Dottoressa Bongini*) — Note pratiche — Cronaca agraria — Rubrica di varietà — La Radio Agricola

e

Curiamo le Piante

Si pubblica ogni quindici giorni

"MONTECATINI,,
SOC. GENER. PER L'INDUSTRIA MINERARIA E CHIMICA
MILANO - Via P. Umberto, 18

CONCIMAZIONE DEGLI ERBAI

La scarsità di foraggio ottenuta quest'anno consiglia di estendere e di intensificare la COLTIVAZIONE degli **ERBAI.**

La concimazione chimica è indispensabile per ottenere prodotti abbondanti e di qualità ottima

Spargere prima della semina, e per ogni ettaro:

Perfosfato Minerale
q.li 5-6

Solfato Ammonico
q.li 1-2

In copertura, durante l'inverno:

Nitrato di calcio o Ammonico
q.li 1 per ettaro.

Il problema del bestiame è soprattutto problema di foraggi; il problema dei foraggi è soprattutto problema di concimi.

: BOMBRINI PARODI - DELFINO :

CONTRO la ruggine del grano

"ASPORITAL,,
D'AMICO
Anticrittogamico in polvere

Si applica a secco
con comuni polverizzatori

S. A. La Commerciale B.P.D.
ROMA - Corso Umberto I, 267 - ROMA

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1,20**
Col premio gratuito e franco ***"L'Almanacco degli Agricoltori,,*** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni

Banca Nazionale del Lavoro

Istituto di Credito di Diritto Pubblico
Capitale L. 180.000.000

Tutte le operazioni di Banca
Servizi di esattoria e Tesoreria
Direzione Generale - ROMA

113 Dipendenze in Italia e nell'Africa Italiana - Corrispondenti in tutta Italia ed all'estero.

Sez. Autonoma per il Credito Cinematografico
Capitale L. 40.000.000
Sez. Autonoma per il Credito Fondiario
Cap. e Ris. L. 83.630.738
Sez. Aut. per il Credito Alberghiero e Turistico
Capitale L. 50.000.000
Credito Agrario - Credito Peschereccio

G.B. PARAVIA & C.

Torino - Milano - Padova - Firenze
Roma - Napoli - Palermo

SELVICOLTURA

6 PUBBLICAZIONI:

ANTONELLI G. - **Leggi di selvicoltura** - Due volumi

Vol. 1° Parte generale - con 16 tavole fuori testo. **L. 7,50**

Vol. 2° Parte speciale - con illustrazioni nel testo e 14 tavole fuori testo **L. 9,50**

— **Nozioni di economia forestale: Deudrometria, Estimo** con illustrazioni nel testo **L. 9,50**

CASALE F. **L'albero** - con 140 illustrazioni **L. 6,40**

GIODA A. **I pascoli alpini** - con 13 tavole fuori testo **L. 4 —**

REMONDINO C. **Il castagno** - con 16 tavole fuori testo **L. 7,50**

Preferite sempre i prodotti nazionali

BANCA D'ITALIA

CAPITALE VERSATO L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:

Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI

Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Asti - Avellino - Barletta - Belluno - Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Brindisi - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Carrara - Caserta - Castellammare di Stabia - Catania - Catanzaro - Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Grosseto - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Pola - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Sondrio - Spezia - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo - Zara.

AGENZIE:

Aosta - Biella - Bressanone - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Empoli - Enna - Faenza - Frosinone - Genova - Iesi - Iglesias - Ivrea Lecco - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Milazzo - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pallanza - Pescia - Pinerolo - Postumia - Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva di Trento - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Tolmino - Torre Annunziata - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NEI POSSEDIMENTI ITALIANI.

Nell'Africa Orientale: Addis Abeba - Asmara - Mogadiscio - Chisimaio - Cheren - Massaua.

Nell'Africa Settentrionale: Tripoli - Bengasi.

Nelle Isole Egee: Rodi.

BANCO DI NAPOLI

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO
FONDATO NEL 1539

Fondi di dotazione e riserve Lire UN MILIARDO E MEZZO

La Banca più antica esistente nel mondo
Il più ingente complesso di fondi patrimoniali
e di riserva fra gli Istituti di credito italiani

Direzione Generale: NAPOLI

SEZIONE DI CREDITO AGRARIO:

— 21 Uffici Provinciali — 108 Agenzie autorizzate ad esercitare direttamente il credito agrario — 326 Enti intermedi
— Tutte le operazioni di credito agrario di esercizio e di miglioramento
— Credito peschereccio

Attività della Sezione nel decennio 1927-1937

Lire 3 MILIARDI 360 MILIONI di operazioni compiute
Lire 7 MILIONI erogate per premi e sussidi alle Istituzioni che svolgono opera proficua per l'agricoltura

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA
a capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale
NOVARA
Num. 6 Sedi - N. 80 succursali - N. 137 Agenzie
Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA
TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

DITTA

Pietro Graziani

Via Garibaldi 149 FERRARA

POZZI ARTESIANI - TRIVELLAZIONI - SONDAGGI IMPIANTI IDRICI - IRRIGAZIONI - ACQUEDOTTI RICERCHE MINERARIE CON PROVE DI RABDOMANZIA

Sopraluoghi e preventivi a richiesta
Le migliori condizioni e prezzi
L'esecuzione più accurata

Ditta di fiducia dei R.R. Ministeri Enti parastatali comunità religiose ecc.

COL TELEFONO

non v'è isolamento

Il telefono sopprime le distanze
Il telefono è vita
La Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana - Lazio - Sardegna)

PARIS - LION - MEDITERRANEE

Meta di belle vacanze

in tutte le stagioni
in MONTAGNA e al MARE

Alpi - Giura - Borgogna
Provenza - Costa Azzurra

Partite colla P. L. M.

Ufficio di ROMA: - Via del Tritone

INDIRIZZI UTILI

Allevamenti vari

Azienda Agricola VENTURI
GALLIERA (Bologna)
Il più importante allevamento italiano di Pecore Caracul e Nutrie
É Concessa la visita all'allevamento
Si forniscono notizie ed istruzioni.

CONIGLI - CANI POLLI - INCUBATRICI
CHIEDERE LISTINO
Premiato Stab. di Avicoltura
L. Pochini - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis
Volendo il catalogo franco raccomandato spedire L. 5

Dott. LINO ZANONI
CARPI (Modena)
LIVORNESE selezionata
CONIGLI da carne e d'ifi cia
COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Premiato Grande Allevamento del
Pappagallino ondulato d'Australia
in tutti i colori esistenti
Geom. Roberto D' Orazio
Via Arcipeschieri „ MESSINA

Vivai e viti

Premiato Stabilimento Alberifrutticolo
G. FAGNOLI & Figli
TERRA DEL SOLE (Forlì)
PIANTE FRUTTIFERE, D'ORNAMENTO
OLMI PUMILA
Viti - Semi - Rosai ecc.
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

VIVAIO SCUOLA
E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle miglior specie e varietà. Viti innestate su ceppo americano. — Prezzi modici
Chiedere catalogo

Viti Americane e Alberi da Frutto
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
Domandare catalogo gratis

Mangimi per bestiame

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. It. Mangimi concentrati "ALADINA„
Milano - Rogoredo - Cas. Post. 3

Enologia

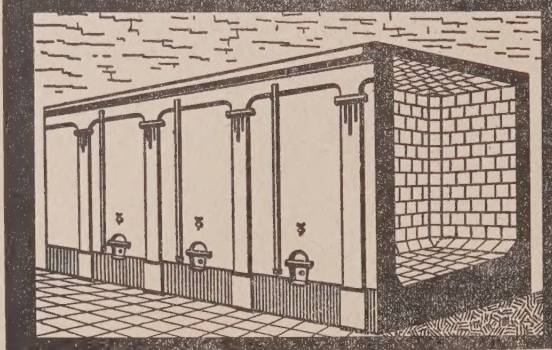
VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
Verona - Piazza Erbe, 28
Conservatrice - Disacitante
Chiarificante - Rigeneratore
Sale composto speciale
BREVETTO N. 2723

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scentifiche
Contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome " CREOLINA „
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

BOTTI IN CEMENTO

CON O SENZA RIVESTIMENTO DI VETRO



PER VINI · LIQUORI · OLII

Prima Ditta specializzata in Italia dal 1884

BORSARI & C MILANO via SILVIO PELLICO 7

SGARAVATTI SEMENTI PADOVA

Le più vaste colture d'Italia per le sementi selezionate

CATALOGO GRATIS

PREMIATA DITTA ORTICOLA

Paolo Bartolozzi & F.gli

PISTOIA

È uscito di recente, sempre più completo il

Nuovo Catalogo Illustrato

Più che un Catalogo è un Vademecum del frutticultore moderno, trattando, sia pure succintamente, ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticultura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50).

PIANTE

DA FRUTTO - DA PARCO - DA GIARDINO E PER L'AGRICOLTURA

SGARAVATTI SAONARA PIANTE PADOVA

250 Ettari di coltura Un secolo di vita

CATALOGO GRATIS

La pubblicità è il companatico degli affari — chi non ne fà, si riduce a pane ed acqua.

L'ECO DELLA STAMPA

Via Giuseppe Compagnoni, 28 - Milano

ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedere condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'ARALDO della STAMPA

legge e ritaglia tutti i giornali e riviste del Mondo

Agricoltori, chiedere schiarimenti a

Piazza Campo Marzio, 3 - Roma

Telefono 65-867

RADIOMARELLI

Anno XXXIV — Roma, 1° Settembre 1938-XVI — Fascicolo 787

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: Medaglia d'Argento all'Esposizione Internazionale di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al "Merito agrario" del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1928.

Abb. Annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1,20 - Abb. sostenitore L. 50.
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: Via degli Scipioni, 181 - Roma (133) - C. c. postale n. 1-12895 - Tel. 31845

L'orticoltura mondiale a Berlino

Ricevo qui da Berlino un fascio di cartelle dattilografate, con cui il Servizio Stampa del XII Congresso Internazionale di Orticoltura, che si è tenuto in questi giorni nella capitale del Reich, ci ragguaglia ampiamente circa l'andamento ed i lavori di quel consesso che deve essere stato veramente un caso notevole e seria. I resoconti sono redatti in pretta lingua italiana e immagino che altrettanto sia stato fatto per le altre principali lingue del mondo parlate e comprese dai 51 Stati, una cui rappresentanza è intervenuta al Congresso. Così si organizzano gli avvenimenti che hanno carattere internazionale! Anche in questo, come in molte altre cose, *Germania docet*.

Spigolando adunque fra le numerose cartelle in carta rosa ricevute, trovo delle cose assai interessanti, anche e sopratutto per il nostro Paese e per la nostra orticoltura, di cui mi pare utile riferire.

Io conosco abbastanza bene Berlino per esservi stato due volte, e ricordo la grandiosità delle sue strade, l'imponenza dei suoi monumenti e delle sue costruzioni e l'impressionante suo movimento al centro, alla periferia e ai dintorni. Perciò immagino cosa deve essere stato lo spettacolo offerto dalle sale suntuose del Teatro Kroll, interamente adibite al Congresso e trasformate in una grande serra, sotto il gigantesco segno simbolico della Rosa Thea, che domina il mese di agosto.

Debbo premettere che i duemila congressisti, dopo le grandi adunate di Berlino, sono stati condotti attraverso la Germania ai grandi centri frutticoli e floreali, passando per Amburgo, alla zona meravigliosa dei frutteti precoci del Taunus, per chiudere le escursioni ad Essen, sede della Mostra di giardinaggio del Reich.

Alla seduta inaugurale dopo il Presidente Johannes Baettner, ed il Vice-Presidente dell'Istituto Internazionale di Agricoltura di Roma Dott. Van Rijn, che ringraziarono i congressisti in nome del Ministro di Agricoltura tedesco Darrè, ha parlato eloquentemente il nostro On. Franco Angelini, primo Vice-presidente del Congresso. Egli, dopo rivolto un saluto al Führer e Cancelliere del Reich, sotto il cui patrocinio si è riunito il Congresso, ha trattato, da par suo, varie questioni di carattere tecnico ed economico concernenti l'orticoltura, a seconda della ricchezza e bontà dei prodotti in tutto il mondo.

Dopo l'Angelini ha parlato applauditissimo il Ministro di Agricoltura Darrè, toccando con grande competenza e praticità alcuni argomenti di supremo interesse orticolo per tutti i paesi, come quello della conservazione della frutta e degli ortaggi e quello dei trasporti, che interessano ad un tempo produttori e consumatori di tutto il mondo agrario.

Nota solennemente gentile: la seduta inaugurale si è chiusa con la *Marcia trionfale* di Riccardo Wagner.

* * *

Tra la lunga serie degli argomenti trattati al Congresso su elaborate relazioni di tecnici di tutte le più grandi e piccole nazioni rappresentate ho trovato accenni ai più svariati argomenti interessanti direttamente o indirettamente l'agricoltura.

Cito solo i titoli di alcuni: Cause che danneggiavano le mele nei magazzini - I giardini come rimedio contro l'urbanesimo - Perchè il nostro albero da frutta spesso non feconda - Quali fiori sono adatti per aiuole? - Si possono determinare scientificamente i colori? - Il bisogno dei fertilizzanti in orticoltura - Bulbi fioriferi anche d'inverno - Ortaggi e frutta sotto neve e sotto ghiaccio - Ogni pianta orticola deve avere il suo nome - Il 40% di più con l'impiego di concimi minerali - I giardini e i parchi devono essere viva testimonianza della civiltà di un popolo - Le conserve di frutta e di ortaggi - Bibite di frutta in tutto il mondo - Ecc., ecc.

* * *

Ma mi soffermo particolarmente sulle relazioni lette dai delegati italiani:

Il *Prof. Baglioni* di Roma ha trattato delle frutta e ortaggi nella nutrizione. Egli ha detto che fra gli elementi nutritivi semplici che determinano e formano tutto il valore nutritivo dei generi alimentari, si dovranno contare anche le vitamine, cui spetta il compito importante nei vari processi interni della nutrizione di stimolare e regolare la costanza di desiderio, digestione e assimilazione biologica. Nella scienza biologica e medica la frutta e gli ortaggi hanno raggiunto oggi un grande valore pratico e scientifico.

Frutta e ortaggi sono considerati come fornitori di sostanze nutritive fondamentali che *sono necessari e sostituibili nella dieta di tutti gli adulti e degli organismi che si trovano in fase di sviluppo e specialmente per l'infanzia e per gli infermi*. In virtù delle conquiste moderne nel campo della nutrizione umana l'oratore crede che alla frutta e agli ortaggi vanno attribuiti gli stessi vantaggi degli altri generi alimentari. La frutta e gli ortaggi non sono soltanto fonti di sali e vitamine, ma contengono anche una quantità rilevante delle tre sostanze fondamentali, che, per quanto riguarda composi-

zione e formazione, *possono avere un valore superiore a quello delle stesse sostanze fondamentali classiche.*

L'oratore si è occupato dettagliatamente del ruolo che hanno la frutta e gli ortaggi nella nutrizione e ha dimostrato scientificamente il loro valore. In considerazione del valore nutritivo della frutta e degli ortaggi il Congresso deve intercedere affinchè i Governi delle nazioni partecipanti diano incremento, per un'adeguata nutrizione, ad un'orticoltura sempre più razionale e che aumentino la produzione di frutta e di ortaggi mediante opportune colture, scelta delle selezioni e concimazione, allo scopo di fornire al consumatore possibilmente in tutte le stagioni e dappertutto prodotti orticoli freschi e genuini. Per le nazioni che per lo spazio di alcuni mesi non sono in condizioni, per ragioni climatiche, di produrre questi generi **alimentari** insostituibili, si dovrebbe dare incremento mediante accordi allo scambio internazionale dei prodotti.

Il *Prof. Dario Guzzini*, rappresentante la Federazione Fascista degli Agricoltori Autonomi, ha riferito sulla orticoltura professionale. Egli ha detto che attualmente l'orticoltura ha subìto un rivoluzionamento decisivo a causa di fattori di natura differente, come aumento della popolazione urbana, miglioramento del tenore di vita delle categorie meno abbienti, facilitazione delle relazioni commerciali in virtù dell'incremento dei mezzi di trasporto, ed altri. In tal modo l'orticoltura si è sottratta dall'influenza decisiva di un unico mercato; essa deve affermarsi in un campo economico ulteriore, nel quale, *oltre alla domanda dei diversi mercati di consumo agisce anche l'offerta di numerosi territori di produzione.* Anche il crescente aumento *delle industrie delle conserve* che oggi va di pari passo con i progressi della tecnica moderna e con le aumentate esigenze dell'alimentazione moderna influenza fortemente l'industria orticola. E così che l'industria delle conserve alimentari italiana lavora annualmente oltre 3 milioni di quintali di pomodoro, grandi quantità di ortaggi freschi, come piselli, fagioli, cavolfiori, cetrioli ed altro. *L'influenza dei fattori naturali* come il clima e le condizioni del terreno sulla produzione degli ortaggi è di importanza predominante. Mentre prima la vicinanza dei luoghi di consumo determinava l'orticoltura professionale, le condizioni di produzione favorevoli assumono oggi un ruolo di importanza crescente. Ha avuto inizio *un'emigrazione della produzione verso le regioni che climaticamente e in virtù del loro terreno offrono le migliori premesse per delle piantagioni efficienti.* E' così che attualmente si verifica, per es. in Italia, un rivoluzionamento tale da sviluppare i fattori climatici favorevoli dell'Italia centrale e meridionale per le piantagioni di insalata, che va dalle piccole imprese alle grandi colture. Non v'è dubbio che l'Italia debba la sua posizione assunta nei confronti della produzione e della fornitura di prodotti orticoli sui mercati stranieri alla dolcezza del clima.

Il *Prof. Cesare Manicardi* di Modena si è occupato diffusamente dell'assicurazione in orticoltura. Su tale interessante argomento Egli ha riepilogato il contenuto delle relazioni concernenti l'orticoltura di 14 Nazioni. Il relatore ne ricavò che *l'Orticoltura considera la tutela assicurativa come misura preventiva necessaria e ritiene raccomandabile la protezione non solo contro i danni della grandine ma, nell'interesse delle colture e delle serre, contro tutti i danni del maltempo.* Ciò sarà possibile tuttavia soltanto stabilendo un basso premio d'assicurazione, al che, secondo l'oratore, lo Stato dovrebbe porgere il suo appoggio. Dalla meditata motivazione del relatore risulta che la forma meglio rispondente agli interessi orticoli sarebbe l'*assicurazione a base mutua.*

Il prof. Manicardi mostra di ritenere necessaria l'adozione dell'assicurazione obbligatoria. Egli propone di basare l'assicurazione su una confederazione di « cooperative obbligatorie per la vendita collettiva di prodotti orticoli », di dare alla medesima funzione d'autocontrollo e di estendere **l'assicurazione**, oltre ai danni del maltempo a quelli subiti dai vetri delle colture e delle serre. L'inclusione dei rischi di trasporto inerenti ai prodotti orticoli costituirebbe il coronamento della organizzazione assicurativa. La esposizione venne illustrata con proposte ricavate dalla pratica dell'orticoltura e dalla tecnica assicurativa, materiale preziosissimo per lo sviluppo della tutela assicurativa dell'orticoltura, che trovasi ancora agli inizi.

Il *Dott. Antonio Rusconi*, occupandosi particolarmente dei fiori da taglio, ha rilevato che *rose e garofani sono i fiori maggiormente richiesti sul mercato e atti al commercio.* Anche il mughetto prenderà grande slancio, se se ne otterranno forme a grandi infiorescenze o a tinte nuove. In tutti i fiori da taglio la resistenza alle malattie rappresenta uno scopo importantissimo delle colture selettive. Infatti eliminando le grandi spese richieste dalla lotta contro le cause nocive il bilancio del fioricoltore risulterebbe di molto alleggerito. Diventerebbe così possibile un'adeguata riduzione dei prezzi di vendita. Nella *rosa* il fioricoltore ricerca, oltre ad una forte vitalità, *steli lunghi robusti, a non troppo grossi, poche spine, una buona durata dei fiori e foglie non troppo abbondante, ma di un bel verde lucente.* Vengono preferiti sul mercato le varietà di rose a tinta unita.

Il *garofano* è specialmente adatto per ornamento delle vesti, giacchè, per la sua ricchezza di tinte, può venire scelto sempre adatto ad ogni vestito, aggiungendo così alla grazia del sesso gentile un'attrattiva di più. I garofani — ha detto il relatore — sono stati grandemente perfezionati mediante le colture. Il mercato chiede *garofani a tinta unita, con stelo forte e lungo e fiori di durata, possibilmente a calice intero.* I fioricoltori cercano soprattutto di impedire che i **calici** si spacchino lateralmente. Tale spaccatura, come risulta da ricerche del dott. Rusconi dipende da un aumento del numero dei petali al principio della primavera, sotto l'influenza dell'ambiente. Il miglioramento selettivo viene eseguito su basi rigorasamente scientifiche. Ogni risultato tangibile trova subito una vasta eco sul mercato dei fiori recisi. Fra i problemi attuali delle colture fioristiche, la questione della *protezione di nuova varietà* richiede urgentemente una soluzione radicale. Il concetto di proprietà intellettuale o di « brevetto », che è ovvio nella industria, dovrebbe affermarsi anche nella produzione fioricola. Ciò permetterebbe da una lato un più rapido sviluppo delle colture selettive, proteggendo d'altronde il lavoro lungo e paziente del fioricoltore.

Ho poi trovato, fra le numerose e diligenti cartelle dell'Ufficio Stampa del Congresso, una molto interessante e lusinghiera piccola relazione dello stesso ufficio intitolata: « *L'orticoltura italiana non conosce inverno* », di qui, per la già soverchia lunghezza di questo articolo, rimando la pubblicazione al prossimo fascicolo.

Corio Canavese (Torino).

CARLO ALBERTO CORTINA

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

I vantaggi degli ammassi agricoli

Il problema degli ammassi è un perfezionamento, un ulteriore sviluppo del concetto originario della cooperazione, ma però è molto più vasto, molto più profondo. Gli ammassi dei prodotti agricoli danno indubbiamente dei vantaggi di carattere generale: regolano l'offerta del prodotto sul mercato e quindi impediscono le speculazioni che vanno sempre a danno del produttore e del consumatore.

Questo vantaggio economico generale si accentua se si considerano tutti i casi nei quali gli ammassi dei prodotti agricoli consentono agli agricoltori di fare una perfetta conservazione dei prodotti, una perfetta cernita per offrirli, come debbono essere offerti, sui mercati ed anche, in molti casi, per eseguire quella prima trasformazione dei prodotti che è stata, è e deve tornare, una funzione dell'agricoltore.

Ma c'è un altro vantaggio enorme ed è questo: l'organizzazione degli agricoltori in un ammasso dei loro prodotti mette gli agricoltori stessi in diretto rapporto con i fatti economici dei mercati di consumo. Pertanto riesce molto più logico e molto più facile ottenere dagli agricoltori la disciplina della produzione in ordine alle esigenze dei mercati interni e dell'esportazione. L'agricoltore attraverso un suo ammasso sa, per via assoluta e precisa, senza nessun pericolo di speculazione di abili intermediari, quali sono le esigenze dei mercati di consumo, sa come e perchè deve seguire la disciplina sia per la quantità dei prodotti che per la qualità di essi.

Ma questo vantaggio generale che, intendiamoci bene, sotto il controllo del Regime fascista rende un vantaggio agli agricoltori e ai consumatori, in quanto accorcia le distanze economiche tra il costo di produzione ed il prezzo del prodotto al consumatore, ha anche un altro enorme vantaggio per una speciale categoria di agricoltori che sta a cuore al Regime fascista, che è quella dei piccoli agricoltori, diretti coltivatori della loro piccola proprietà o della loro piccola fittanza, perchè attraverso l'ammasso, i piccoli agricoltori sono messi in condizoni di fare quello che oggi può fare soltanto il grande agricoltore, cioè conoscere le reali condizioni dei mercati e poter accedere logicamente ai mercati eliminando inutili e qualche volta pericolosi intermediari.

Queste sono le ragioni fondamentali, ma vi è un'altra ragione che ispira la più profonda fiducia in chi conosce intimamente la vita e l'economia dell'agricoltura italiana ed è l'ulteriore sviluppo che gli ammassi potranno avere. Il Ministro Rossoni ha aperto una strada e gli agricoltori la seguiranno; al termine di quella strada vi sono forse finalità che saranno raggiunte e che oggi non tutti sanno o possono vedere.

Inoltre la politica degli ammassi è evidentemente collegata ad un altro provvedimento che non è oggi in discussione al Senato, ma che verrà in discussione, cioè l'unificazione degli enti economici dell'agricoltura nella Provincia e nello Stato. Attraverso questa unificazione si raggiungeranno molto più facilmente questi due scopi. Uno è quello del coordinamento razionale delle varie produzioni, e l'altro è l'effettiva riduzione delle spese che gli organismi economici degli agricoltori devono oggi incontrare; organizzati affiatati fra di loro ridurranno le spese, il che vuol dire ridurre il costo effettivo di produzione ridurre il distacco tra il prezzo al produttore e il prezzo al consumatore.

Prof. ANTONIO MAROZZI
Senatore del Regno

Ammasso totalitario e prezzo stabilizzato del granturco

L'importanza sempre maggiore che il granturco è andato acquistando, specie dopo i recenti provvedimenti obbligatorii e permanenti sulla miscela farina di grano e di granturco per la panificazione, ha ormai maturato la necessità di adottare il provvedimento dell'ammasso totalitario che si assicura sarà al più presto realizzato. D'altra parte oltre al maggior consumo per le necessità della panificazione l'aumento è anche dovuto alla richiesta da parte di quelle popolazioni cresciute di numero che l'usano per nutrizione quotidiana sotto forma di polenta, e specialmente nell'allevamento di suini da ingrasso.

Da ciò la necessità d'incoraggiare la coltura di questo cereale, che riveste, fra l'altro, una preminente importanza tecnica per il posto che occupa nella rotazione agraria quale pianta da rinnovo. Lo sviluppo di questa coltura si realizzerà appunto attraverso l'ammasso totalitario col quale sarà garantito a tutti gli agricoltori un prezzo remunerativo, così come si è realizzato per il grano, prezzo che verrà anche ad essere stabilizzato. Naturalmente tale prezzo non sarà unico, in quanto terrà conto delle differenze qualitative del prodotto per indurre gli agricoltori a non trascurare nulla di tutto ciò che possa permettere il miglioramento qualitativo e il più alto rendimento della coltura. Ma per ottenere questo incremento unitario e il miglioramento qualitativo della coltura del granturco si rende ancora necessaria una maggiore diffusione delle sementi elette, un'opportuna scelta delle varietà e l'applicazione ovunque della tecnica colturale più progredita, così come si è fatto per la coltura granaria, e tutto ciò sarà appunto facilitato dalla stabilizzazione dei prezzi conseguente all'ammasso totalitario.

In tema di "pioppicoltura,,

Il Ministro delle Finanze Thaon di Revel non aveva una specifica fama di grande finanziere quando il Duce gli affidò il difficile dicastero delle Finanze; ma ha dimostrato invece di essere un finanziere di primissimo ordine, instaurando una politica finanziaria saggia, prudente, sincera, non limitata al bilancio dello Stato ma tesa agli interessi non solo presenti ma anche futuri della Nazione, una politica finanziaria nazionale e fascista che ha ottenuto il trionfo nel grave periodo delle sanzioni. Il successo del Ministro Thaon di Revel dimostra come il Duce abbia avuto sempre uno speciale istinto nello scegliere gli uomini più adatti ai posti più difficili.

Premessa questa doverosa digressione, entriamo nell'argomento che ci interessa: La coltivazione del pioppo.

Il Ministro delle Finanze, nel presentare alla Camera il Disegno di Legge n. 1301 per la « Conversione in legge del R. Decreto-Legge 18 giugno 1936 n. 1338 contenente provvedimenti per agevolare e diffondere la coltivazione del pioppo e di altre specie arboree nelle pertinenze idrauliche demaniali », così si esprimeva:

« La *necessità* di intensificare la coltivazione del pioppo e di altre essenze arboree per corrispondere al bisogno nazionale della carta, della cellulosa, del truciolo e dei legni compensati, si è presentata da vari anni all'attenzione del Governo Fascista e degli Organi del Regime ».

E soggiungeva:

« Ma ormai il problema della pioppicoltura è maturo nella coscienza del paese, e d'altronde è *imposto da imprenscindibili esigenze di politica economica nazionale*, dovendo l'Italia, anche in questo campo, cercare di rendersi il più possibile indipendente dall'estero ».

Ricordato infine l'insegnamento di Arnaldo Mussolini e il lavoro di propaganda compiuto dal Partito, concludeva: « Si fa ancora assegnamento sulla iniziativa privata volontaria, esclusa ogni imposizione ».

Ma l'On. Borghese, Relatore sul predetto disegno di legge, non dimostra una grande fiducia sui risultati di questi provvedimenti:

« L'esperienza dirà se tale agevolazione possa essere sufficiente o se piuttosto non sarebbe stato preferibile prevedere un contributo dello Stato nelle spese di impianto e trasformazione dei terreni, in quanto questo possa considerarsi un vero e proprio miglioramento fondiario, sussidiabile a termini delle disposizioni sulla Bonifica Integrale, seguendo al riguardo quanto era nello spirito e nel testo del voto della Corporazione del legno ».

Il Decreto legge si inizia con le seguenti parole: « Ritenuta la *necessità urgente ed assoluta di dare incremento alle coltivazioni del pioppo*, ecc. ecc. ».

Purtroppo l'esperienza ha già dimostrato che tutto ciò non ha avuto alcuna efficacia, che, in questo caso non si può fare alcun assegnamento sulla iniziativa privata per una ragione molto sem-

plice: la coltivazione del pioppo non richiede grandi spese di impianto ma non dà alcun reddito per 12 anni fino a che gli alberi non cominciano ad essere maturi per il taglio.

E quale è quell'agricoltore che può lavorare e spendere oggi per attenderne il beneficio fra 12 anni?

Sotto l'impulso della propaganda iniziata da Arnaldo Mussolini, propaganda che persegue con amore filiale Vito Mussolini che gli è succeduto nella carica di Presidente del Comitato Nazionale forestale, qualche privato ha risposto all'appello. Taluno, seguendo entusiasta la calda parola di Arnaldo, fece grandi impianti superiori alle proprie forze ricorrendo al credito; ma, sopravvenuti tempi difficili e non ottenendo più le proroghe promesse, ha dovuto piegare il capo e perdere il frutto delle proprie fatiche; qualche altro ha fatto qualcosa; ma queste piccole coltivazioni staccate non hanno successo. Il legname di pioppo non è una merce che si vende sul mercato locale, deve essere trasportato dove vi siano stabilimenti per la lavorazione della carta, cellulosa ecc. Ed ecco difficili contrattazioni ed eccessive spese di trasporto.

Ecco la necessità di grandi piantagioni di pioppi attorno agli stabilimenti esistenti o di grandi piantagioni riunite in una zona ove convenga far sorgere poi uno stabilimento.

Così avviene per gli zuccherifici. La barbabietola si coltiva nelle zone circostanti gli zuccherifici e gli zuccherifici sono sorti laddove la coltivazione della barbabietola si presentava più favorevole.

L'On. Deputato Proserpio nel suo importante discorso pronunziato alla Camera il 2 dicembre 1936 discutendosi il predetto disegno di legge, dopo aver affermato che « *in tutte le cose della vita quello che conta è di incominciare* » affermava anche come a questo primo passo si sia giunti attraverso « ampi dibattiti, studi, polemiche, sofferenze morali che durano ad anni e che rappresentano gli aspetti di quella particolare battaglia nobilmente ingaggiata per la formazione di una coscienza, per la tutela e l'incremento di un patrimonio forestale, che ha avuto nell'indimenticabile Arnaldo l'apostolo e il condottiero », e soggiungeva: « sono anni ed anni che il Comitato Nazionale Forestale richiama sistematicamente l'attenzione di chi ha il dovere di provvedere e di agire e sprona tutte le volontà a moltiplicare gli sforzi coordinando e dando loro quell'*unicità d'indirizzo* indispensabile per raggiungere in più breve tempo e coi maggiori risultati la meta finale ».

L'On. Donzelli, che è proprietario di importanti cartiere ed ha anche fatto qualche piantagione di pioppi, disse, nella stessa seduta del 2 dicembre 1936: « bisogna con ogni agevolazione invogliare gli agricoltori a dedicarsi anche a questa coltivazione che, essendo *tardiva nel reddito*, non è allettante ma che però, coi prezzi attuali, *che non è prevedibile abbiano a diminuire*, può dare almeno due lire all'anno per pianta in piedi ».

Egli calcolava infatti che al dodicesimo anno un pioppo desse *almeno* 4 quintali di legname che al prezzo minimo di L. 6 a quintale formavano L. 24 per ogni pioppo abbattuto.

Il prezzo del legno pioppo per cartiera è invece oggi di L. 16 a quintale, e perciò il reddito annuo medio per pianta è molto superiore alle L. 2 previste dall'On. Donzelli. Nè i prezzi possono diminuire poichè il consumo e la richiesta sono sempre maggiori tanto in Italia che all'estero.

Ora, dato che il costo delle pioppelle, lo scavo delle piccole buche, la messa a dimora e l'interramento importano una spesa di L. 2 per ciascuna, come attestano quanti hanno fatto piantagioni in questi ultimi tempi, si domanda: quale altra coltivazione può dare un reddito certamente superiore al cento per cento annuo?

E perchè allora gli agricoltori non si dedicano alla coltivazione del pioppo? perchè vogliono il raccolto ogni anno e non vogliono o non possono attendere un beneficio, per quanto copioso esso sia, fra 12 anni.

Ecco perchè la propaganda iniziata da Arnaldo Mussolini e svolta poi dal Comitato Nazionale Forestale e dalle sue Sezioni Provinciali, nonchè dalle Commissioni provinciali per l'incremento delle coltivazioni arboree, costituite in base all'art. 1 della Legge innanzi menzionata, non hanno dato i risultati che si attendevano. Arnaldo vedeva la necessità di piantare ogni anno almeno 5 milioni di pioppi per alleggerire il grave tributo di quasi un miliardo annuo che noi paghiamo all'estero per carta, cellulosa ed altri derivati del pioppo. Egli, come tutti i grandi ingegni, era un precursore, prevedeva quella campagna per l'autarchia che è oggi in pieno sviluppo.

E' perciò duplice dovere per gli agricoltori italiani collaborare alla lotta per l'autarchia e fare quanto Arnaldo aveva divisato, costituire cioè una Società che sia in grado di piantare ogni anno, regolarmente, 5 milioni di pioppi.

Esistono già ora, nei vari vivai, i 5 milioni di pioppelle necessarie al primo impianto colturale e, costituendo immediatamente nuovi vivai, non mancheranno mai le pioppelle occorrenti annualmente. Sono anche immediatamente disponibili i 6250 ettari che occorrono per piantare i primi 5 milioni di pioppi a circa 800 per ettaro.

Dagli accertamenti della Commissione per il Po risultano disponibili 19.910 ettari di terreni in golena ed in alveo lungo il Po in possesso del Demanio o teoricamente demaniali fino al livello delle piene ordinarie ed altri 2668 ettari sono stati accertati dal Magistrato alle acque nel delta del Po. Sono dunque 22.578 ettari che l'amministrazione finanziaria dello Stato è pronta a cedere contro il pagamento di un canone di riconoscimento non superiore a L. 20 in base all'art. 5 del D. L. 18 giugno 1936 n. 1338 e con esenzione dall'imposta fondiaria per l'art. 58 del D. L. 30 dicembre 1923, n. 3267. Su queste golene del Po si possono dunque piantare 18 milioni di pioppi che, all'epoca del taglio, sarà agevole trasportare con barconi a stabilimenti siti presso la foce del Po. Molti altri terreni di pertinenza demaniale per circa 135.000 ettari sono in maremma e in altri luoghi, sicchè si potranno scegliere i più adatti e la società potrà svolgere tutto il ciclo produttivo sui terreni demaniali ottenuti in semplice concessione.

La piantagione di 5 milioni di pioppi importa una spesa di almeno 10 milioni ed occorre impiantare subito i vivai. La Società deve perciò disporre subito di almeno 15 milioni ed altrettanto in ciascuno degli anni successivi.

Aggiornando il progetto di Arnaldo alle mutate condizioni finanziarie e legislative, si dovrebbe costituire una Società Anonima col capitale sottoscritto di 50 milioni elevabile a 100, facendo versare subito ai sottoscrittori i 4 decimi, cioè 20 milioni, altri 3 decimi (15 milioni) nel 2° anno e gli ultimi 3 decimi nel terzo anno. Compiuto il versamento del capitale, si emetteranno 50 milioni di obbligazioni con versamenti ratizzati nel triennio, per elevare poi il capitale a 100 milioni e fare infine una seconda emissione di obbligazioni. In tal modo la Società avrebbe sempre largamente le disponibilità finanziarie occorrenti per piantare ogni anno 5 milioni di pioppi e al termine del 12° anno la Società si troverebbe con 100 milioni di capitale, 100 di obbligazioni e 60 milioni di pioppi in crescita.

Iniziando nel 13° anno l'abbattimento dei primi 5 milioni di pioppi che diano in media 5 quintali di legna al prezzo minimo di L. 16, il ricavo netto per ogni albero sarà di L. 80, poichè le spese del taglio e trasporto sono coperte dal ricavo delle ramaglie e del ceppo. La Società incasserà così circa 400 milioni ed altrettanto negli anni successivi; potrà pertanto distribuire un largo dividendo e premi agli azionisti e rimborsare le obbligazioni e le passività eventualmente contratte.

Agli azionisti si deve però dare sempre un pur modesto dividendo ed ecco la sola e grande difficoltà.

Se il piano finanziario si svolgerà come è tracciato, la Società avrà sempre molto più dei 10 milioni annui occorrenti per la piantagione dei pioppi; potrà perciò acquistare a basso prezzo nelle zone destinate alla pioppicoltura, altre terre incolte o malcolte per adibirle alla coltivazione di piante annuali atte alla tessitura o alla produzione della celluosa ma soprattutto il *ramiè* che dà ottimo rendimento con processi dei quali ha acquistato il brevetto l'industriale Marzotto, sempre primo in ogni iniziativa che torni utile alla politica economica nazionale.

Nei terreni piantati a pioppeti si potranno fare altre coltivazioni intermedie non dannose allo sviluppo dei pioppi come granturco e frumento o ricino e girasole per la produzione dell'olio.

Taluno potrà ritenere che queste coltivazioni accessorie siano insufficienti al pagamento del dividendo agli azionisti e dell'interesse ai portatori di obbligazioni. Si deve però notare anzitutto che per gli art. 43 e 44 della legge sulla Bonifica integrale è concesso alle piantagioni un sussidio dello Stato pari al terzo della spesa ed anche maggiore in determinate località (38 %).

C'è poi l'art. 81 della stessa legge che autorizza il Governo a garantire il capitale e gli interessi delle obbligazioni emesse per scopo di bonifica, in casi assolutamente eccezionali e previo accertamento della sicurezza dell'operazione.

E non è forse eccezionale il caso di una coltivazione che il Governo stesso proclama una « necessità urgente ed assoluta »?

E vi può essere operazione più sicura della coltivazione del pioppo raccomandata dal Governo con la circolare 15 novembre 1934 n. 33527, da tutti gli organi del Regime e dalla Corporazione del legno?

Il Governo, che si è slanciato in pieno nella battaglia per l'autarchia, non ha avuto esitazioni nell'accordare il suo aiuto diretto alle sane iniziative intese ad aumentare la produzione delle materie di prima necessità che siamo ora costretti ad acquistare all'estero.

Col R. D. L. 17 giugno 1937 n. 1192 ha assegnato un contributo annuo straordinario di 2 milioni per tre anni all'Azienda Minerali metallici italiani.

Col R. D. L. 14 luglio 1937 n. 1243 ha disposto di concorrere alle spese per la produzione della gomma sintetica con 3 milioni annui per anni cinque.

Col R. D. L. 15 luglio 1937 n. 1397 ha aumentato di un mi-

lione e mezzo il contributo annuo statale all'Azienda Carboni Italiani.

Se dunque verrà costituita una importante Società per la pioppicoltura il Governo potrà assegnare anche a questa un contributo annuo o garantire il pagamento del dividendo e degli interessi nei primi 12 anni con riserva di rimborso integrale al 13° anno.

Anche per dare incremento alla produzione dello zolfo il Governo intervenne con forti stanziamenti, ed ora col R. D. L. 17 luglio 1937 n. 1384 ha potuto disporre un prelievo sul ricavato netto della vendita dello zolfo greggio *in rivalsa* delle quote integrative pagate dallo Stato negli esercizi precedenti.

L'eventuale contributo governativo occorso per garantire il pagamento del dividendo alle azioni ed obbligazioni sarebbe del pari rimborsato allo Stato nel 13° anno.

Il Governo, accordando tali benefici, potrà esplicare una continua vigilanza sulla Società a mezzo delle Sezioni Provinciali del Comitato Forestale Nazionale, delle Commissioni provinciali per le colture arboree, della Milizia Forestale e di tutti gli organi del Regime e tale vigilanza varrà come gradita collaborazione e sprone a ben fare.

Tutti debbono cooperare in questo settore della lotta per l'autarchia. E' un interesse nazionale ed anche militare poichè il pioppo interessa la fabbricazione degli esplosivi (dinamite, gelatina, fulmicotone, polveri bianche da sparo) i legni compensati, le sostanze plastiche (celluloide, pergamoide, dermoide, linoleum, pelli e cuoi artificiali) la cellulosa, la carta, oltre gli usi comuni per mobili, l'industria del truciolo, dei cappelli, delle vernici impermeabili ecc. ecc.

Il Governo potrebbe anche risolvere ogni difficoltà formale a mezzo della Iri (Istituto per la Ricostituzione Industriale) che per l'art. 2 dello Statuto approvato con R. D. 31 dicembre 1937 può assumere nuove partecipazioni « quando si tratti di grandi imprese industriali che si propongano come scopo principale la risoluzione di problemi imposti da esigenze per la difesa del paese o diretti al raggiungimento dell'autarchia economica nazionale ».

La *Iri*, che ha larghe disponibilità finanziarie, potrebbe concorrere alla costituzione del capitale sociale e garantire un modesto dividendo alle azioni e un equo interesse alle obbligazioni con la più assoluta e matematica sicurezza di essere rimborsata di ogni anticipazione al tredicesimo anno.

La *Iri*, che, sotto la illuminata direzione del suo Presidente, l'illustre Prof. Alberto Beneduce e di pieno accordo sempre col Ministro delle Finanze e col Duce, ha compiuto il riassetto delle aziende bancarie, elettriche, navali e siderurgiche ed ha ora iniziata la nuova funzione di promotrice d'ogni più vitale interesse nazionale, costituendo l'11 ottobre 1937 una Soc. An. per lo sviluppo della produzione della cellulosa, avente per oggetto « la coltivazione di piante atte a produrre cellulosa » potrebbe risolvere finalmente l'annoso problema della pioppicoltura e dare piena attuazione al progetto che rallegrava negli ultimi giorni di vita Arnaldo Mussolini, sempre più apprezzato, sempre più dolorosamente rimpianto.

EZIO BRANZOLI-ZAPPI

Scelta e forma delle piante da frutto

Sulla riuscita del frutteto ha grande importanza la scelta delle piante; andi si può con sicurezza ritenere, che dalla qualità delle piante, che s'impiegano per la formazione del frutteto, dipendono le sorti del medesimo.

E' cosa oramai non solo assodata, ma a tutti nota, che per avere buoni prodotti animali bisogna servirsi di ottimi riproduttori; nello stesso modo, chi desidera che gli alberi producano frutta di ottima qualità e nel contempo in quantità, bisogna che ponga ogni cura nella cernita delle piantine con cui deve formare il frutteto.

Gli alberi da preferire sono quelli sani e robusti, con tronco diritto e corteccia liscia, con una corona di radici ben ramificata e dell'età di 2 a 3 anni e non più.

Le piante così fatte si possono avere da vivai posti in terreni dotati di discreta fertilità, non mai da vivai sterili, poichè quivi le piantine vegetano a stento e non possono ben svilupparsi.

Si ritiene da alcuni, che le piante provenienti da terreni poveri si guerniscono di maggior quantità di radici e quindi messi a dimora si sviluppano con maggiore vigoria. Altri invece danno la preferenza alle piante provenienti da vivai posti in terreni molto fertili, perchè, dicono, i canali linfatici non rimarranno stretti, come nel caso delle piante poste in terreni sterili, e quindi lo sviluppo posteriore non viene ostacolato, perchè gli umori potranno circolare più liberamente.

Noi, francamente, troviamo che sono erronei e l'uno e l'altro modo di vedere. Per noi è un errore far crescere le piantine in vivai molto fertili, come è errore farli crescere in terreni sterili. Nel primo caso è vero che le piantine si svilupperanno presto e cresceranno belle, diritte e vigorose, ma è vero anche, che si provvederanno di poche radici e quindi portate a dimora, ed in terreni non molto fertili, non potranno più prosperare come prosperavano nel vivaio, e perciò cresceranno piuttosto maluccio. Un uomo abituato a vivere nella opulenza, mal se la passerebbe al parco desco del povero.

Nel secondo caso, le piantine non può negarsi che si provvedono di molte radici, per poter andare in traccia, nel terreno sterile, dei pochi materiali utili che in esso si trovano, ma non è a mettersi in dubbio che crescono stentatamente e vengono su mingherline e bitorzolute, e quindi piantate a dimora non potranno ben svilupparsi, anche se poste in terreno di fertilità discreta, dappoichè portano impressi i caratteri difettosi del loro primo sviluppo.

Si preferiscano quindi piante provenienti da vivai posti in terreni discretamente fertili, e che siano piuttosto giovani; e per non essere, specie per ciò che riguarda l'età, ingannati da poco onesti giardinieri, conviene ricorrere per la provvista delle piantine agli stabilimenti orticoli più rinomati.

Agli alberi fruttiferi si possono dare forme diverse, le quali poi dipendono in gran parte dalla specie delle piante, dalla natura del clima e specialmente dalla disposizione e sviluppo che vuol darsi al frutteto, e cioè se vuol farsi una coltivazione in campo aperto o a *grande coltura*, ovvero una coltivazione in giardino od a *piccola coltura*.

La forma all'albero si fa acquistare con l'applicazione dei principii generali di potatura. Qui semplicemente ci limitiamo ad indicare quali sono le forme principali che gli alberi fruttiferi possono darsi.

Tutte le forme che con la potatura possono farsi acquistare agli alberi, si possono riunire in due gruppi ben distinti e cioè, delle *forme libere* e delle *forme appoggiate*.

Nelle forme libere si distinguono: l'*albero*, la *piramide*, il *fuso* e gli *alberelli nani*. Nelle forme appoggiate, i *cordoni* e le *spalliere*.

La forma ad *albero* o ad *alto fusto* si ha quando alla pianta si fa acquistare l'aspetto di un albero, come ammirasi nello stato naturale, con un tronco dell'altezza media di m. 1,75. Detta forma suole adattarsi ed è preferibile nella grande coltura. Tutte quasi le piante fruttifere, ad esclusione di poche, possono educarsi ad albero.

La *piramide a cono* porta il fusto guernito dal basso all'alto di rami, la cui lunghezza diminuisce a misura che si avvicinano alla parte superiore, ed, ordinariamente, hanno una lunghezza eguale ad un terzo della distanza che separa la loro inserzione dalla cima del fusto.

Il *fuso* può considerarsi come una piramide, i cui rami laterali hanno una lunghezza minore, e propriamente misurano un quinto ed anche meno della distanza che corre fra la loro inserzione e la cima.

Tanto la piramide quanto il fuso sono adattabilissimi per i grandi frutteti da giardino, perchè spaziano ristrettamente, fruttano più presto e meglio che gli alti fusti, ma producono meno ed hanno vita più breve.

La forma a piramide si adopera principalmente per i peri, quella a fuso per quasi tutti gli alberi fruttiferi.

Gli alberelli di forme nane non sono altro che piante aventi un fusto non più alto di 20 centimetri, che si biforca in modo da formare una chioma a vaso che non superi l'altezza di m. 1,50 ed un diametro di cent. 75. E' in poche parole un piccolo albero, i di cui rami distano l'uno dall'altro da 20 a 30 centimetri, per dare aereazione ai frutti. E' una forma che si adatta anche per la coltivazione dei frutti in vaso.

Alla forma nana si adattano le varietà di pero, di melo ed anche di ciliegio di poco vigore.

Dott. ALDO RODDERI

QUANDO VENDEMMIARE?

« *A San Lorens l'ua a tens* » (A San Lorenzo — 10 agosto — l'uva si tinge), dice un proverbio piemontese. E da San Lorenzo in poi si deve cominciare a tener d'occhio la vite e l'uva, che s'incammina verso la maturazione.

Del resto, da che mondo è mondo — potrà qualcuno notare — alla vendemmia si è sempre proceduto allorchè l'uva raggiunge la sua maturazione fisiologica; e con questo vecchio sistema si sono avuti vini buoni, ricchi di colore, di schiuma, ecc. Non occorre, quindi, distillarsi il cervello, rendendo difficile ciò che fino ad oggi era ed è facile. D'accordo. « Semplificare », deve essere la divisa del cantiniere e non soltanto di questo. Però se la semplificazione può riuscire dannosa o, per lo meno non favorevole alla pratica cui si riferisce noi siamo di avviso che è preferibile non adottarla; e nel caso nostro, la semplificazione, vale a dire vendemmiare basandosi sull'epoca tradizionale o sull'apparente maturazione dell'uva non solo non ci seduce, ma siamo recisamente ad essa contrari, poichè scartandola e adottando un altro sistema più razionale, che faccia coincidere il massimo prado di glucosio con la vendemmia, si ottengono risultati superiori ad essa; risultati che si riverberano nel prodotto finito, nel vino, con una più elevata percentuale d'alcool. E poi non è detto che precisare con istrumenti « ad hoc » il grado zuccherino delle uve sia operazione difficile, cioè non alla portata degli agricoltori intelligenti.

Vaiga il vero: nel vigneto, qua e là, di modo da riflettere tutta la zona di cui si è proprietari, si raccolgono dalla parte mediana del ceppo, alcuni grappoli che subito si schiacciano bene, spremendone tutto il succo, che va passato ad un pannolino. Occorre che il mosto sia sottoposto a questa filtrazione, sia pure rudimentale, per evitare possibili errori.

Il succo filtrato si passa senz'altro in un cilindretto di vetro, nel quale tosto si immerge lo strumento di cui diremo più avanti. Quando il galleggiante è fermo, gli si dà un colpetto per farlo discendere ancora; quindi esso, lasciato libero tornerà a galla, fermandosi. In tale caso, attentamente si legge il grado che segna. L'operazione va ripetuta alla distanza di 48 ore e se il grado non varia, senz'altro si darà mano alla vendemmia.

Notiamo, però, che i galleggianti o pesamosti o gleucometri, sono graduati ad una temperatura speciale, cioè il mosto deve avere una data temperatura, a seconda dello strumento che si adopera. Così il « Babo » domanda una temperatura di 7,5 C. e il « Guyot » 16 C. tanto per citare i più usati. Immergendo nel cilindretto un modesto termometro si ha la temperatura che se variasse, cioè non coincidesse con quella sopra detta, occorrerebbe introdurre il cilindretto in un secchio di acqua calda o fredda.

Constatato il grado voluto, s'immerge quindi il gleucometro che indicherà il grado dello zucchero, che diviso per 2 e addizionato, il quoziente, d'un quinto, darà presso a poco il grado alcoolico del vino, cioè, tanto per dare un esempio: un mosto con 2 gradi di zucchero, darà alcool: 32 : 2 più un quinto eguale a 15,40.

Facciamo notare, per altro, che adoperando il Guyot, conviene di attenersi alla regola generale, quella cioè che suggerisce di sottrarre al grado segnato dal gleucometro un dodicesimo, cioè un grado ogni dodici segnati; e questo perchè la densità del mosto non è data soltanto dal glucosio, ma anche dalle materie minerali, dagli acidi, dalle sostanze coloranti, ecc.

En. A. CANTONI

La verdura nell'alimentazione del pollame

Quando si parla di alimentazione del pollame si intende la provvista di un alimento conveniente tanto al potere formativo o plastico, quanto alla potenzialità di mantenergli l'organismo in buona salute in relazione al quantitativo e valore energetico della sua produzione. A queste considerazioni andrebbe unito anche quella del costo, ma questo esula oggi dal nostro intendimento.

La razione perfetta è quella nella quale sono presenti sei sostanze alimentari fondamentali, cioè: proteine, idrati di carbonio, grassi, sali, acqua e vitamine. Quando in una razione alimentare manca qualcuna di queste sostanze, anche per poco tempo, la nutrizione e lo sviluppo dell'animale se ne risentono, mentre i risultati migliori si hanno conservando la necessaria proporzione di queste sostanze.

Il pollo è nato e vissuto nella foresta verde, il suo alimento è in prevalenza di natura vegetale ed è per questa ragione che ha l'intestino più lungo dei carnivori, perchè le verdure vengono digerite nel tubo intestinale, determinando uno sviluppo dell'organo essendo il volume delle verdure maggiore delle altre sostanze di cui si nutre e più elastico.

Inoltre il pollo può vivere di soli alimenti vegetali mentre la sola carne non basterebbe se non per breve tempo. Le verdure nell'alimentazione del pollame rappresntano in modo particolare i sali minerali, che come si è detto, fanno parte dei componenti necessari alla nutrizione.

Ora vi è — qualcuno — nella considerazione che le verdure non sono sempre facili ad aversi sotto mano per la distribuzione, e per altri motivi immaginari, va pubblicando di sostituirle con sali minerali inorganici in natura. Che il consiglio sia dannoso e irrazionale ci proponiamo di provarlo.

Altra pretesa ancora è quella di certuni di volere assuefare il pollo a quelle sostanze che sono più facilmetne digeribili, ad esempio con le sole farine in luogo dei grani. In questa maniera si rende così tutto il sistema digerente più fiacco, e non si pensa che poi somministrando sali minerali che sono di assimilazione assai più difficile, richiedono alla produzione di qualche effetto, quelle attività energetiche organiche di cui l'animale non è più in possesso.

Nell'intero apparato digerente, dalla bocca fino all'intestino in cui i residui non digeribili vengono espulsi, si svolgono vari e importanti processi di digestione ed ogni alimento ha la proprietà di eccitare più o meno distinte secrezioni proprie alla trasformazione del cibo. Il pollo è un animale che sceglie l'alimento che più gli è confacente: ora la verdura è una sostanza che gli è oltremodo appetibile per cui egli ingerendola, provoca già quelle varie secrezioni per effetto di impulsi nervosi che dal cervello vanno agli organi digerenti, suscitati dalla idea e dalla vista del cibo appetitoso. E questo è quello che si chiama anche il « succo psichico ». Il resto delle secrezioni gastriche e intestinali è l'effetto delle stimolazioni chimiche prodotte dalla presenza dei materiali nelle varie zone del tubo digerente.

Il pollo vede le verdure, le appete, per cui vengono ad operare quel benefico effetto che i sali minerali allo stato naturale concessi e mescolati alle farine, non possono agire se non limitatamente e imperfettamente, e appena in bocca ne sente il sapore che talvolta gli è anche sgradevole. Il processo vitale di assimilazione di questi sali in natura mescolati al cibo, si limita solamente a certe parti di organi e le leggi che lo governano è ancora ignoto: essi agiscono in genere come i medicinali, l'azione dei quali è sempre dubbia e incostante.

Privare il pollo di verdura sostituendola con sali minerali, significa guastare al pollo il processo naturale della sua digestione, procurargli delle fobie nervose inducendolo a mangiare sostanze non mangiabili, sgretolare la composizione del suo organismo perchè viene privato appunto di quei sali che gli necessitano e che egli suole ingerire per mezzo delle verdure e perciò assimilabili. Un pollo in queste condizioni potrà mantenersi sano finchè la possanza del suo organismo opporrà quella resistenza di cui è fornito, ma poi dovrà assistere ineluttabilmente al proprio sfacelo. L'allevatore è stato così il suo carnefice.

Vediamo ora le sentenze dei competenti. Siamo solo impacciati a scegliere nella università consenziente della scienza quanto può servire alla comprensione. Giova notare che non esiste alcun trattato scientifico che sostenga neppur lontanamente l'idea della sostitubilità dei sali minerali alle verdure, essendo pacifico il contrario, nè potendo tale erronea concezione meritare neppure una confutazione. Tuttavia a miglior intendimento e a titolo culturale possono essere utili le seguenti delucidazioni.

Abbiamo letto pochi giorni fa nel « Corriere della Sera » un articolo di un chiaro igienista, il quale visitando, egli diceva, un cosidetto razionale allevamento avicolo moderno, osservava che per la mancata o insufficiente distribuzione di verdure, le galline mangiavano della carta, per il bisogno di illudere la sensazione della appetenza di tali sostanze.

E' ancora viva l'eco della trionfale vittoria del cavallo Nearco riportata al Gran Premio di Parigi. Ora è noto che i cavalli della Scuderia Tesio Incisa vengono tenuti quasi tutto l'anno al pascolo verde fresco, mentre il loro fieno è fatto in modo da raccogliere le piante foraggere con tutte le parti, perchè nelle varie parti di esse vi sono sostanze che interessano la economia animale, e il fieno non è buono se non si fa la raccolta integrale di tutte le parti delle foraggere.

Vi è chi asserisce anche essere la cellulosa delle verdure ingombrante dell'intestino e perciò non digeribile. Confuta l'asserzione il Prof. Tellarico: (1) « La paura della indigeribilibiltà e

(1) V. Tellarico « La vita degli alimenti ».

del nocumento della cellulosa è esagerato. Nuove ricerche invece hanno assegnato alla cellulosa una funzione indispensabile. Oltre a quella di aiutare meccanicamente il transito intestinale, favorendo la peristalsi intestinale ed aumentando il peso ed il volume del bolo fecale: hanno stabilito che la sua esclusione dalla alimentazione apporta dei disordini detti di carenza fisica. Uno degli esempi è il crampo che avviene ai volatili di bassa corte, dovuto alla mancanza cellulosica: alla mancanza cioè di una sostanza inerte, capace di agire quantitativamente.

« Nessuna cosa come la verdure è capace di disintossicare l'organismo, di fustigare la nutrizione, di intensificare la combustione e la eliminazione delle scorie dall'organismo, di opporsi al cumulo nei tessuti di nuovi rifiuti organici, di contribuire in una parola, a conservare vigile il tono della vita, alto il grado della salute.

« I sali contenuti nelle verdure fanno il giuoco della salute e delle malattie. L'organismo animale al comparire di ogni primavera corre al verde. Così avvenne di un mio gruppo di pecore di esperimento, che mi fu facile assoggettare ad alimentazione secca e concentrata, durante tutto l'inverno: ma ai primi tepori di primavera, intravedendo dalle inferriate delle stalle il verde delle erbe giovani dei campi, fiutanto nell'aria gli effluvi della rinascita vitale, non vollero a costo di morirne, più saperne nè di fieno, nè di avena ».

Smart non consiglia farine di carne e limita a ben poca cosa le farine di pesce, mentre chiede al regno vegetale i nove decimi delle sostanze proteiche adoperate (2).

(2) V. « Allevamenti redditizi » - 1 gennaio 1929.

L'importanza delle verdure in avicoltura è grandissima perchè giova immensamente alla salute degli animali mediante i sali minerali che essa largamente contiene. Favorisce, stimola, aumenta la deposizione delle uova. Non può essere sostituita neppure da farina di erba medica o di altro fieno, eccetto che dall'avena germinata (3).

Sono necessari per la gallina il cloro, il ferro, lo iodio, il silicio, l'arsenico, il fluoro, il bromo, il rame, lo zinco, il manganese ecc., che si possono provvedere mediante alimenti che li compongono, e non già con le illusorie e inoperanti forme nelle quali non vengono dall'organismo assimilati (4).

La *Vie Agricole et Rurale*, dice che l'allevatore deve scegliere alimenti freschi, veramente sani, non disseccati, quali farine di carne e di pesce e senza manipolazioni che costituiscono ingiurie alla buona natura (5).

La gallina in libertà sta meglio perchè non le mancano i minerali che ingerisce con la terra e con le erbe (6).

Uno degli alimenti più indispensabili, dice La Perre de Roo, alla gallina è la verdura (7).

Ogni asserzione contraria costituisce dunque una delle più grandi eresie che sia dato di asserire contro le buone norme della alimentazione del pollame.

GIOVANNI SAVORELLI.

(3) V. « Allevamenti redditizi » - 15 novembre 1929.
(4) Idem. 15 giugno 1930.
(5) Idem. 15 maggio 1930.
(6) Idem. 12 novembre 1931.
(7) Idem. 10 ottobre 1933.

Come fare la cura dell'uva e come preparare i sciroppi

L'uva è da pochi anni venuta di moda e già in Italia esistono stazioni ove si mangia in grande quantità a titolo di una cura medica.

Questo è un bene e, se conducesse a diminuire l'uso di bevande alcooliche, lo sarebbe doppiamente.

Per le molte sostanze che l'uva contiene, noi possiamo dire, senza tema di cadere nell'esagerazione, che ogni suo chicco è un piccolo armadio farmaceutico: esso contiene, infatti, oltre ad una notevole quantità di acqua, lo zucchero, dell'acido tartarico, tannico e citrico; l'albumina, la pepsina, i sali di potassa, di calce, di soda, di magnesia e di ferro, varie sostanze, infine, aromatiche e coloranti.

L'acqua e lo zucchero sopratutto, si contengono nell'uva in proporzioni rilevanti: allo stato di maturità essa presenta il primo elemento nella dose dell'80 per cento, ed il secondo nella dose dal 10 al 30 per cento. Ciò la rende dissetante e nutritiva al disopra di qualunque altro frutto. La chimica ci insegna che, all'infuori dell'uva, anche il fico e il dattero presentano molto zucchero: ma sia l'uno che l'altro difettano di acqua e di sali ed hanno, poi un eccesso di sostanza cellulosa, che li rende di difficile digestione.

L'acqua dell'uva è purissima: lo zucchero è il glucosio, cioè la migliore qualità di zucchero.

Nei mesi di forte calore noi usiamo ingerire una quantità d'acqua per spegnere la sete che ci arde le fauci. Ciò non è senza nostro danno: lo stomaco riceve, così, un peso che lo grava e, insieme, un elemento freddo che abbassa la temperatura in modo nocivo al processo della digestione. Mangiando uva matura noi otteniamo, invece, lo scopo di dissetarci completamente senza compromettere le funzioni di questo delicatissimo organo. Prima di tutto, introduciamo acqua assai più pura dell'acqua potabile; in secondo luogo ne introduciamo in piccola quantità e, naturalmente, a tepida temperatura.

Questo riguardo ad uno dei principii che l'uva contiene in maggior dose. Lo zucchero si incarica di nutrirci e rinforza i nostri muscoli, giacchè esso è un sovrano rigeneratore delle forze.

Ma l'uva vanta, già lo dicemmo, altri elementi. I suoi sali, per esempio, come quelli di calce, di ferro e di potassa, riforniscono il nostro organismo di minerali; i suoi acidi aiutano la nostra digestione e l'assimilazione.

La cura dell'uva per essere efficace, deve essere fatta su larga misura. Nelle stazioni ove ha preso voga, ogni persona arriva a mangiarne fino ad otto chilogrammi al giorno. Naturalmente con graduato allenamento...

Ma bisogna stare molto attenti ad una cosa di grave importanza: alla pulizia dell'uva stessa. Occorre che i grappoli siano lavati e rilavati con ogni scrupolo per bandire dalla loro superficie ogni traccia di microrganismi, di polvere solforosa, di mistura bordolese e di tutti quei rimasugli che l'agricoltura vi spruzza su per proteggerla dalla peronospera e dalla fillossera. Sarà pure utile, agli stomachi deboli, togliere la buccia ed il seme: l'una graverebbe sulla digestione; gli altri, in casi speciali ma non rari, potrebbero, accumulandosi, essere la causa di quell'orribile malanno che si chiama appendicite.

Seguire queste norme è necessario. Per allontanarsene molti furono aspramente puniti della loro incuria. I sali rameici di cui l'uva era cosparsa agirono sul loro organismo in modo funesto. Essi, a dirla breve, si avvelenarono. Crampi allo stomaco, nausea, dolori al basso ventre e... conseguenze relative li avvertirono dell'errore commesso.

Spero che nessuno di voi ami incorrere nel medesimo caso. Ma ove mai un po' di distrazione vi dovesse ridurre a tanto, in attesa del medico non dimenticate di battere una chiara d'uovo in un po' d'acqua e trangugiarla, o di prendere un bicchiere di latte o di magnesia sciolta nell'acqua stessa; qualcuna insomma di queste cose; quella che avrete più sottomano. Le proporzioni contano poco, il necessario è che prendiate il contraveleno e senza perdere un minuto di tempo.

Ma, vi ripeto, se starete attenti a lavar bene l'uva, queste paure non debbono essere per voi.

* * *

Non credo inutile, per rimanere in tema, darvi qualche consiglio pratico sulla maniera di preparare l'uva.

Molti amano mangiarla nello spirito, ma non sanno come si può nel modo migliore ridurla a tale forma. Bisogna raccogliere, quando già siano ben maturi dei grappoli di uva moscatone o di altra qualità a buccia consistente e staccare con una forbice, accuratamente, ad uno ad uno gli acini più grossi e più sani. Fatta questa operazione, bisogna procedere alla lavatura coscienziosa degli acini stessi, tuffandoli a riprese in una bacinella piena d'acqua fresca. Così si eviterà in maniera assoluta il pericolo a cui abbiamo accennato parlando in generale dell'uva da tavola. Gli acini, infine, verranno forati da due o tre colpi di spilla, e, quindi, asciugati per bene con un fine pezzo di tela.

Intanto in un'altra bacinella si sarà messa una sufficiente quantità di acquavite a 55 o 60° mescolata al succo di una parte di acini d'uva, premuti a bella posta.

Tutto è a suo posto: non resta che deporre gli acini interi in una boccia di cristallo a tappo smerigliato, e, versarvi poi sopra, il liquido alcoolico.

Se il profumo di moscato non garba e si vuole sostituire con qualche altro, si pos-

Per chi soffre di fegato

A chi, soffrendo di fegato, intende recarsi a Chianciano per la cura di quelle acque portentose, è raccomandabile sotto tutti gli aspetti

L'ALBERGO TERME

che è vicino alle Fonti ed ai Bagni. Per trattative e schiarimenti scrivere alla direzione dell'**Albergo Terme**. « Bagni di Chianciano » - (Siena)

sono aggiungere senza danno, nella miscela, piccoli pezzi di angelica, vainiglia, o garofano, a piacere.

E adesso vi dirò come preparare un buon sciroppo di uva. Già dai tempi antichi, concentrando con processi speciali il mostro, si riuscì a comporre un estratto liquido gradevole al palato, inalterabile all'azione del tempo e ricco di ferro e di fosfati. Non è dicifficile servirsi anche oggi della vecchia ricetta.

Il mosto dell'uva da tavola, bianca o nera, si fa bollire finchè abbia perduto i cinque sesti del suo volume primitivo. In questo modo si ottiene la condensazione del glucosio, un prodotto sano che non ha nulla da vedere col glucosio artificiale, estratto con reagenti chimici dall'amido.

Lo sciroppo va lasciato per qualche giorno in un luogo freddo perchè possa riposare, e, dopo, si versa piano piano in una boccia di vetro scuro, si decanta, come dicono i farmacisti, dando modo alla parte più liquida di separarsi dalla parte più densa.

Infine si aggiungono, per ogni suo litro, dieci grammi di alcool e si turano le bottiglie in modo da rendere impossibile il passaggio, non certo utile, dell'aria.

Abbiamo detto quanto era utile di sapere intorno a queso sovrano prodotto della terra: la stagione è ancora buona per profittare dei consigli.

ARTH.

Curiamo le Piante!

(Consigli per Settembre)

Nei campi di granturco conviene raccogliere e distruggere col fuoco le spighe colpite dal *gozzo* o *carbone* (*Ustilago maydisi* o le eventuali altre parti della pianta, come le infiorescenze terminali o maschili, le foglie, il fusto, che possono andar soggette all'infezione.

In alcune regioni la *Piralide del granturco* e *della canapa* (*Pyrausta nubilaris*) arreca così gravi danni, da rendere necessaria l'adozione di misure obbligatorie di lotta. I seminati a granturco, che sono i più colpiti, specialmente nei luoghi irrigui, non danno piante appetite dal bestiame, mentre quelle coltivate per le granella dànno spighe piccole a chicchi stremenziti. La canapa poi, quando è infestata dalla piralide, perde, col guasto della fibra, ogni valore industriale; anche il seme viene decimato per l'intristimento delle infiorescenze nelle piante femminili.

Il miglior mezzo per ridurre i danni di questa farfalla consiste nel raccogliere gli steli, mediante sradicamento, oppure tagliandoli rasente o sotto terra, in modo che non rimangano visibili porzioni di essi sul terreno. Se non sono subito usati come combustibile, il loro consumo va fatto in modo da assicurare l'uccisione delle larve di Piralide; se debbono servire come lettiera, andranno trasportati in concimaia. In tutti i modi, se entro la prima quindicina di aprile d'ogni anno gli steli di granturco non fossero stati così raccolti e consumati, bisognerà immediatamente provvedere alla struzione col fuoco.

Dopo il raccolto delle patate si deve procedere ad un rastrellameno dei tuberi guasti, rimasti nel terreno (per evitare la diffusione della *peronospora*, della *cancrena*, della *rogna* e di altri frequenti malanni) utilizzandoli, possibilmente, nell'alimentazione del bestiame, previa cottura, oppure per la fecoleria.

Spargete nei campi invasi dalle *grillotalpe* o da altri *insetti ipogei* dannosi alle coltivazioni, le esche avvelenate con il fluosilato di bario.

Nel vigneto non è ormai più il caso di eseguire altri trattamenti antierittogamici; piuttosto è bene effettuare la raccolta e la distruzione dei chicchi d'uva alterati dalle *tignole*, per impedire che, ammuffendosi, trasmettano la muffa a tutto il grappolo, cosa assai facile nelle località poco soleggiate, basse ed umide.

Nel frutteto pure non trascurate di raccogliere da terra o dall'albero tutti i frutti guasti e marcescenti, per impedire, con la loro immediata distruzione, che la *muffa a ciscali* abbia a propagarsi a quelli sani e che i *bruchi di tignola*, in essi contenuti, abbiano tempo di uscire a cercarsi un rifugio per svernare.

In caso di infestazioni di *Tingidi* di *Psillidi* di *Gorgoglioni*, insetti tutti molto diffusi quest'anno, continuate ad eseguire qualche altro trattamento con solfato di nicotina e sapone.

Per la *Psille dell'ulivo* (*Cotonello* o *Bambacella*), dove l'infestazione si ripercuote sulla vegetazione e sul raccolto, conviene distruggere i gruppi radi dell'insetto che si formano sui rami dopo le copiose piogge di agosto e settembre. Trattandosi di piante grandi, basta tagliare i rami a mano, servendosi di scale o delle forbici innastate. I rami tagliati si bruciano subito. Per gli ulivi piccoli sono sufficienti allo scopo le soluzioni di composti alla nicotina e sapone, irrorate sui rami.

Non dimenticate di applicare, tanto alle viti, quanto agli alberi da frutto colpiti dalle tignole, i rifugi artificiali (strisce di tela da sacco o di cartone ondulato avvolte al tronco ed ai grossi rami) per catturare i bruchi di tignole; è il mezzo più economico ed efficace per ridurre questi parassiti, purchè trovasse una più estesa, o meglio, la totalitaria applicazione, nei centri frutticoli, da parte degli agricoltori.

Nell'orto i cavoli risentono ancora danni per l'azione dei bruchi; per cui gioverà ripetere qualche polverizzazione con tabacco e calce.

Alle piante di peperone, pomodoro, ai cardi, alle insalate, ai sedani ecc., soggetti a diverse malattie crittogamiche, giova somministrare una leggera irrorazione di poltiglia cupro-calcica (0,25-0,5 per cento). *Nei granai* e *nei magazzini di civaie* curate la massima pulizia prima di riporvi i prodotti, chiudete tutte le fenditure dell'impiantito e dei muri, che dovranno essere imbiancati di fresco, disponete alle finestre delle fitte reti metalliche. Se si tratta di cereali paleggiate e rimuovete frequentemente il mucchio; se di altri prodotti vigilate sulla comparsa di muffe, di marciumi e di insetti devastatori dei semi o dei frutti. In simile caso ricorrete ad una pronta disinfestazione, lasciando evaporare nel locale ermeticamente chiuso, una miscela formata di 3 parti (in volume) di tetracloruro di carbonio e 2 parti di acetato di etile, al quale non è nè infiammabile nè esplosiva (gr. 12 circa di miscela per m^3 di ambiente alla temperatura di 20°, durante 24 ore).

Dr. V. BONGINI

NOTE PRATICHE

ROMPERE PER TEMPO I PRATI DESTINATI A FRUMENTO

Fra le varie colture a cui fa seguito il frumento nelle varie rotazioni agrarie, vi è quella del prato di trifoglio, di lupinella e, specialmente, di medica. Ora, per trasformare un prato più o meno vecchio in un buon campo di frumento, per bene amminutare il terreno, una volta rotta la cotica erbosa, è necessario non ritardare la rottura del prato stesso, che dovrà farsi al più tardi — come suggerisce il Senatore Poggi — entro il mese di agosto. E ciò per poter poi in settembre-ottobre riarare, estirpare, erpicare, fare insomma tutti i lavori che condurranno al necessario e desiderato sminuzzamento . I nuovi grani (Mentana, Villa Glori, Damiano Chiesa, Roma, Littorio) sono molto esigenti quanto a stato fisico del terreno. Ora non è possibile ridurre un prato rotto alla necessaria « finezza » se non si ha dinanzi a sè un mese di tempo almeno, e se non si procede a lavori diligentissimi e ripetuti. Non di rado sarà necessario anche estirpare e portar via pezzi irriducibili di cotenna (còtico) che, fatti poi decomporre in concimaja o in terricciati, diventeranno ottimo concime per altri usi.

Un buon apporto di calce degli zuccherifici o di scorie Thomas (se ne trovano ancora) faciliterebbe il decomporsi, sul campo stesso, di questi avanzi organici, allora a beneficio dello stesso frumento. Ma l'elemento « tempo » ci vuol sempre. E per ciò: o rompere presto il prato, cui deve seguire il frumento o modificare la rotazione e al prato far seguire il granoturco.

L'INTEGRALE UTILIZZAZIONE DELLE BACCHETTE DI GELSO

E' ormai entrata nella pratica industriale la lavorazione della scorza delle bacchette di gelso per ricavarne fibra, da impiegar a alla stessa stregua delle fibre delle principali altre piante tessili (canapa, lino, cotone). Da un ettaro di gelsato specializzato si possono oggi ricavare mediante speciali procedimenti studiati e applicati nel nostro Paese, circa due quintali di fibra per ettaro, più di quanto cioè si ricava da un ettaro di cotone nell'India o nel Brasile. E pertanto, con una produzione nazionale di 40 milioni di chili di bozzoli all'anno si potrebbero ricavare dalle bacchette del gelso, la cui foglia viene destinata agli allevamenti, circa 20 milioni di chili di fibra, per un valore superiore ai 200 milioni di lire. Ma le bacchette, liberate dalla scorza, che serve appunto per l'estrazione della fibra, possono trovare ancora un'economica utilizzazione, dopo un'ulteriore lavorazione meccanica, nell'impiego di sostituzione dei vimini per lavori di cesteria e di mobili da giardino. I residui di questa lavorazione possono poi ancora servire per altre industrie di legni sintetici o per la cellulosa di carta. E' con questa nuova valorizzazione del gelso che si viene ad aumentare il cespite di guadagno del bachicultore rendendo così possibile il potenziamento, sia qualitativo che quantitativo, della gelsicoltura. Ed è ap-

punto in considerazione di questa integrale utilizzazione del gelso che il problema economico della bachicoltura italiana può avviarsi verso la più favorevole risoluzione

LA « CASCARELLA » DELL'UVA

Cominciano già le dolenti note. Mentre tutti magnificano il p. f. raccolto dell'uva come uno dei migliori per qualità e quantità qua e là si sentono delle doglianze. I grappoli, finora bellissimi, cambiano colore, prendono una tinta livida ed appena toccati lasciano cadere gli acini (cinghi).

Che cosa è? E' quella che qui ed altrove chiamasi « cascarella » ossia pioggia dell'uva immatura! Essa lascia i grappoli spargoli, cioè quasi vuoti. Da che dipende? I più vogliono attribuirlo alla secca: no, dipende dalla peronospora.

E' una forma occulta che attacca i grappoli fin sotto la maturanza e precisamente nel punto dell'inserzione dell'acino (vago) col rasemo (rampazzo). E' un punto interno, invisibile, ma che fa staccare l'acino e lo fa cadere al suolo. Che fare? Per opporsi in qualche modo a questo grave malore non c'è che riprendere la pompa e col gettito dritto, cioè il più forte, projettare violentemente la miscita caprocalcica in modo che penetri nell'interno del grappolo. Dev'essere un vero lavaggio del medesimo con acqua ramata che farà subito questa ultima irrorazione salvare gran parte del raccolto; che resterà, soltanto a deplorare il danno — e sono purtroppo i più! — porterà tutto il lavoro e le spese precedenti compromettendo il promettente raccolto!

VITI CHE MUOIONO, UVA CHE SI PERDE

Ogni anno di questa stagione si nota una certa moria di qualche ceppo di vite lungo i filari. Ma quest'anno il fenomeno è divenuto più comune e la causa è dovuta alla siccità. Sono vecchie piante coi fusti necrosati da seccumi, screpolati, a radici deperite per la filossera e per il mal bianco: mancando poi nel suolo l'umidità occorrente, la crisi è accelerata, e buona notte. Ma sulle viti sane e dove il terreno è più scarso di freschezza quanti grappoli non seccano! Cominciano ad appassire, poi gli acini si avvizziscono del tutto e talvolta tutto il grappolo perisce e si perde.

Il rimedio è uno solo, almeno perchè il danno non continui all'eccesso, ma non è in nostro potere: la pioggia.

Però dove le viti furono vangate e zappate la resistenza è maggiore. I benefici della buona tecnica riescono più evidenti negli anni di sfortuna.

PER ANTICIPARE LA MATURAZIONE DELL'UVA DA TAVOLA

Quanto l'uva cambia colore, se la pianta è carica di foglie, giova togliere qualcuna di quelle più vicine ai grappoli, ma dalla parte di sotto, conservando sempre quelle più vicine poste sopra il grappolo, essendo esse le più utili per la preparazione dello zucchero e di altri elementi che poi passano nell'uva. Spruzzare finemente i grappoli con acqua pura sollecita la maturazione. E' circa una quindicina di giorni prima del raccolto giova fare un'incisione anulare alla base del tralcio fruttifero e schiacciare con una pinzetta il peduncolo (gambo) del grappolo.

UVE SPORCHE DI FANGO

Trovandosi in presenza di uve molto sporche di fango, bisogna avere nella loro vinificazione le precauzioni che verremo ora esponendo: Se queste uve così imbrattate, sono bianche, esse verranno pigiate e torchiate sollecitamente, onde separare le parti solide dal mosto. Il mosto, cui si aggiungeranno 15 a 20 gr. di metabisolfito potassico per quintale, vien fatto riposare in tinozze, in sito piuttosto fresco. Si formerà allora una fondata, ed alla superficie uno srtato di sostanze vischiose e mucillagginose. Queste van tolte, ed indi si separerà accuratamente il mosto dal deposito. Ciò fatto, e previa aggiunta di acido tartarico o citrico (100 gr. del primo, od 80 del secondo per quintale) si pone il mosto nelle botti a fermentare. Nel caso di uve *rosse*, essendochè — com'è noto — la materia colorante risiede nella buccia, ed è questa che si presenta imbrattata, è più conveniente rinunciare senz'altro a farne vino rosso, accontentandosi di ottenere vino rosato o bianco. Torchiate queste uve, il mosto vien posto a defecare in tinozze, aggiungendovi da 15 a 20 grammi per hl. di metabisolfito potassico. Indi lo si separa dal deposito formatosi e lo si passa nelle botti di fermentazione, aggiungendovi acido citrico o tararico nelle dosi, all'incirca, poco fa indicate. Volendo tuttavia ottenere vino rosso, o si lavano le uve con mosto, che vien raccolto a parte, e a parte, con le cure del caso, vinificato: oppure, potendo disporre di vinacce di uva ben colorita e sana, si fa avvenire in presenza di un po' di queste la fermentazione, non mancando natuarlmente di solfitare e acidulare come sopra indicato.

(*c.n.s.a.t.*)

CRONACA AGRARIA

PROPAGANDA PER L'ANTICIPATA RACCOLTA DELLE OLIVE.

Ha avuto luogo presso il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste una riunione della Commissione per la lotta contro la mosca delle olive.

La Commissione, dopo udita l'illustrazione fatta dal camerata Ladisa delle proposte a suo tempo avanzate e dopo aver portato il più ampio esame sulle condizioni economiche e sociali e sulle esigenze annue ambientali delle più importanti zone olivicole nazionali (epoca di maturazione dell'olivo in relazione anche alle varietà, sviluppo della infestione dacica, sistemi di raccolta, lavorazione delle olive per l'estrazione dell'olio) ha ritenuto opportuno che gli Ispettorati provinciali dell'agricoltura e gli Enti economici degli olivicoltori vengano interessati a svolgere adeguata azione di propaganda per divulgare la utilità di una raccolta precoce delle olive.

Conseguentemente, il Ministero ha richiamato mediante circolare l'attenzione degli organi periferici sull'argomento, perchè sia fatto conoscere alle masse rurali dei centri olivati il beneficio che la produzione olearia nazionale potrebbe risentire dell'adozione, su larga scala, della proposta citata e ha suggerito inoltre l'opportunità d'impiantare, nelle più importanti località olivicole, numerose esperienze, allo scopo di determinare non soltanto l'efficacia di quanto è stato proposto, ma anche il metodo più rapido e rispondente per una buona e sollecita raccolta delle olive.

UN NEMICO ALLE PORTE DELLE CITTA' DA DISTRUGGERE

Questo nemico è l'*anchilostoma*, un piccolo verme biancastro, lungo circa un centimetro, che vive nell'intestino umano succhiando sangue ed inoculandovi un veleno che emette dalla bocca.

La malattia che provoca questo verme si chiama *anchilostomiasi* ed è detta anche « *malattia degli ortolani* » perchè purtroppo i vermi sono molto diffusi nei terreni degli orti.

La scienza e la pratica hanno constatato come la calciocianamide distrugga i germi di questo verme, per cui le normali quantità di calciocianamide che si usano per concimare gli orti sono più che sufficienti per disinfestare il terreno e cioè distruggere le uova, le larve ed i vermi che in esso si trovano.

Cosicchè l'uso della calciocianamide negli orti deve sempre più intensificarsi fino a renderlo totalitario. Si avranno così prodotti ottimi ed abbondanti, ed in pari tempo si distruggerà l'anchilostoma che dà luogo ad una malattia molto temibile per l'uomo, perchè determina forti anemie non sempre guaribili e quindi molto dannose non solo all'ortolano, ma anche per i consumatori di verdure prodotte in terreni infesti.

DOCUMENTAZIONE SCIENTIFICA

Dichiarazione dell'On. Senatore Prof. Emanuele De Cillis:

« *Da parte mia devo respingere l'accusa di essere « contro » la calciocianamide, che nei miei scritti ho sempre considerata, e mi piace ripeterlo, un ottimo concime* » (Dal « Giornale di Agricoltura della Domenica », N. 29 - 17 luglio 1938-XVI).

CONVEGNO FORESTALE.

In questa prima decade di settembre, si terrà a Postumia, un convegno degli Impiegati forestali di tutta Italia, nonchè una Mostra forestale dell'industria del Legno e dei prodotti boschivi, promessa dalla Confederazione fascista dei Lavoratori dell'agricoltura. Sarà inaugurata l'11 settembre.

CONTRIBUTI SINDACALI PEI COLTIVATORI PIANTE ERBACEE OLEAGINOSE.

Con Decreto del Ministro per le Corporazioni è autorizzata per l'anno 1938, l'applicazione di un contributo a carico degli iscritti alla Associazione nazionale coltivatori piante erbacee oleaginose, aderente alla Confederazione fascista degli agricoltori. Il contributo è stabilito come segue:

Ricino: per ogni quintale di seme consegnato degusciato L. 6; Ricino: per ogni quintale di seme consegnato in bacca Lire 3,90 ; Colza: per ogni quintale di seme L. 3; Ravizzone: per ogni quintale di seme L. 3; Arachide: per ogni quintale di seme L. 3; Lino: per ogni quintale di seme L. 3; Lentisco: per ogni quintale di seme essiccato - 2.

GIORNATA DELLA TERRA E DELLA RAZZA.

La Federazione dei Fasci di Combattimento, d'accordo con la Prefettura e col Comitato per la « Sesta Settimana cesenate », ha indetto per l'11 settembre a Forlì, in occasione delle grandi Mostre dell'agricoltura romagnola, la « Giornata della terra e della razza ».

MOSTRA DI FIORI IN OTTOBRE A ROMA.

La Sezione di Roma della Società Italiana Amici dei Fiori, terrà « Una Mostra di Fiori per Amatori e Professionisti » nell'Arancera di Villa Umberto I, nei giorni 20, 21, 22, 23 ottobre 1938-XVI.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

(compilata da "Donna Lulsa,,

IN QUANTI SI POTRA' VIVERE SULLA TERRA?

Uno scienziato ha calcolato quante persone la madre terra può sostentare. Egli fa salire il totale a oltre otto miliardi di persone, cioè quattro volte la popolazione presente. Il calcolo è stato fatto dal prof. Shantz innanzi all'Accademia di scienze americana. Egli conta che l'area della terra del globo sia circa cinquanta milioni di miglia quadrate, includendo ventidue milioni di miglia quadrate di foreste, tredici milioni di miglia quadrate a erba o frumento e diciassette milioni di miglia quadrate di foreste, potrebbero essere usate per la coltivazione. Della terra deserta un po' potrebbe essere trasformata in terreno da pascolo; in complesso egli crede che vi siano ventisei milioni di miglia quadrate che potrebbero essere consacrate ai raccolti. Il professore Shantz conta che 320 persone possono vivere per miglio quadrato. Così, per ora, non è necessario preoccuparsi di un eccesso di popolazione!...

L'AVVERSIONE DELLE MOSCHE PER IL COLORE TURCHINO

Un agricoltore francese certo signor Pauf Fè, il quale possiede una mandra di 170 bovini, afferma di aver osservato che le mosche hanno una spiccata avversione contro il colore turchino, e non entrano mai nelle stalle le cui pareti sono dipinte con questo colore.

Nel giugno e nell'agosto, vale a dire nei due mesi in cui le mosche appariscono più numerose, il signor Fè, fa distendere sulle pareti delle sue stalle una miscela, composta di 500 grammi di azzurro d'oltremare; egli afferma che in questo modo il bestiame non viene mai molestato dalle mosche.

Come si vede si tratta di un provvedimento poco costoso, che non sarebbe male mettere alla prova.

I MICROBI DELLE MONETE.

E' noto che la moneta, sia di carta, sia di metallo, può servire di veicolo ai germi patogeni. Ora la *Revue Scientifique* richiama l'attenzione sulle ricerche di due studiosi americani, Darlington e il Park, dalle quali è stato dimostrato quanto siano temibili da questo punto di vista i biglietti di banca.

Uno di siffatti biglietti fu « inoculato » coi bacilli della difterite, e questi vi si ritrovarono fino a un mese dopo; mentre delle monete di rame o di nikel, dopo essere state nella bocca di fanciulli colpiti da difterite, a 24 ore di distanza non presentavano alcun bacillo.

I risultati di questi esperimenti vengono spiegati col fato che la sostanza metallica delle monete, sotto l'azione dissolvente dell'umidità è nociva ai batteri, mentre sulla carta monetata e sui biglietti provenienti dalla vetrina di un cambiavalute il Park trovò 26 batteri vivi su un penny, 40 su una moneta di nichel o d'argento, 1250 su un biglietto di banca abbastanza pulito e 73.000 sui biglietti sudici.

VOLETE GUARIRE DAL RAFFREDDORE?
PRENDETE UN PIZZICO DI CAFFE'

Il dott. Heisler in Germania è noto per i suoi metodi di cura a base di caffè. Ma non crediate si tratti di caffè in tazze, da centellinarsi con gusto. Il dott. Heisler adopera esclusivamente il caffe sotto forma di chicchi carbonizzati e polverizzati. Le qualità terapeutiche del caffè carbonizzato sono, a quanto sembra, addirittura sorprendenti. Basta prenderne un pizzico per lenire i dolori, curare l'emicrania, disinfettare l'intestino, stimolare la circolazione del sangue e guarire dalla paradontesi, dalla tonsillite e dal raffreddore!

FIOR DI PENSIERI

ECONOMIA - RISPARMIO PRODIGALITA'

— La saggezza in quattro maniere si attua: circa i beni; nell'acquistarli; nell'accrescerli e nell'usarli destramente. - *Plutarco.*

— Nella maggior parte delle opere umane, chi è ben disposto a conservare; ma chi riceve ciò che è preparato, a dissipare. - *Polibio.*

— Guardati dal dilapidare le tue sostanze, ma tienti lontano dall'avarizia; ogni cosa ha il suo confine. - *Pitagora.*

— Epicuro soleva dire: Niuna cosa è bastante a colui al quale il poco non basta. - *Eliano.*

— Gli sciocchi danno i banchetti, gli astuti li godono. - *Plutarco.*

Le ricette di "ZÌ PAOLO,,

LE ETICHETTE DELLE BOTTIGLIE.

Perchè le etichette delle bottiglie non si distacchino, anche se le bottiglie debbono tenersi in ghiaccio od in acqua, usate, invece delle solite colle, l'albumina di uova.

PER RIPARARE I VASI ROTTI

Ecco come si opera per riparare le screpolature dei vasi resistenti al fuoco. Si mettono nel vaso screpolato alcuni pezzi di zucchero con un po' d'alqua; si pone il vaso stesso a fuoco vivo, facendo scorrere lo sciroppo sulla fessura. Esso vi si infiltrerà e carbonizzandosi per l'azione del fuoco e chiudendo perfettamente ogni screpolatura. Si noti che quetso sistema può servire anche per i vasi in cui si facciano cuocere le vivande.

ZI PAOLO

LA SFINGE

SCIARADA

Il *primo* si può dir fedel guardiano.
Secondo dei poeti è talismano.
L'*Intero* di sovente ti fa giuoco
qual recipiente che ti costi poco.

Per finire

— Dicono che ormai sono stati rimossi tutti i pericoli che accompagnavano un viaggio attraverso l'Atlantico, ma sono chiacchiere. A me sembra che i pericoli più gravi rimangono come prima.

— Che cosa è accaduto? Qualche naufragio? Qualche collisione?

— E' accaduto che il nostro amico Cappelli ha fatto la conoscenza di una signorina a bordo del bastimento, e, prima di scendere a terra, aveva già promesso di sposarla.

* * *

— Il tuo vestito ha un'aria molto logora — osservava Giovannelli al suo intimo amico, il poeta. — Perchè non lo fai voltare?

— Credi tu che i vestiti abbiano tre rovesci?

LA RADIO AGRICOLA

Roma I - Bari I - Palermo - Bologna - Napoli II

Roma I: kHz 713 - m 420,8 - kW 120 — Bari I: kHz 1059 - M 2833 - kW 20 — Napoli II: kHz 1348 - m 222,6 - kW 1 — Palermo: kHw 569 m. 531 kW 3 — Bologna: kHZ 986 - m 304,3 - kW 50

Milano I - Torino I - Genova I - Trieste - Bolzano - Firenze II - Roma II

Milano I: kHz 814 - m. 368,6 - kW 50 — Torino I: kHz 1140 m. 263,2 - kW 1 — Genova I: kHz 1140 - m. 263,2 - kW 10 — Trieste: kHz 1140 - m 263,2 - kW 10 — Bolzano: kHz 536 - m 559,7 - kW 10 — Firenze II: kHz 1258 - m 238,5 - kW 1 — Roma II: kHz 1222 - m 245 - kW 60.

Firenze I - Napoli I - Roma III - Bari II Milano II - Torino II - Genova II

Firenze I: kHz 610 - m 491,8 - kW 20 — Napoli I: kHz 1104 - m 271,7 - kW 10 — Roma III: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1 — Bari II: kHz 1357 - m. 221,1 - kW 1 — Milano II: kHz 1357 - m. 221,1 - kW 4 — Torino II: kHz 1357 m 221,1 - kW 0,2 — Genova II: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1.

Alle ore 8, 14 e 17,50 bollettino quotidiano metereologico e previsioni del tempo.

Lunedì, mercoledì e sabato: ore 10,30-11 programma scolastico dell'Ente Radio-Rurale. Il mercoledì alle 18 comunicato dell'Istituto Internazionale d'agricoltura. Il sabato: ore 17,55 i dieci minuti del lavoratore; ed alle 18,10 trasmissione agricola dell'Ente Radio Rurale. La domenica: alle 10 l'ora dell'Agricoltore.

ENTE RADIO RURALE

Radiotrasmissioni dal 1° al 16 Settembre

Alle ore 10 di:

GLI ARGOMENTI DI TECNICA AGRICOLA PER IL MESE DI SETTEMBRE

Domenica 4: (ore 1-11) ROMA: *Sabato* 3 (ore 18.10) - Lavori e concimazioni - Fitopatologia - Allevamento dei bovini con speciale riguardo alla alimentazione ed alle norme igieniche - Granoturco - tabacco - barbabietole da zucchero - cotone - canapa - Allevamento degli animali da bassa corte. BARI: Concimi e concimazioni - Preparazione del terreno destinato alla fava- Le botti moderne. BOLOGNA: L'alimentazione del bestiame e l'utilizzazione dei sottoprodotti dell'azienda - Note di stagione. MILANO: Sabato 3 (ore 18.10) Prepariamoci alla vendemmia - Raccolta e conservazione del granourco e della patata - Consigli e notizie di stagione. FIRENZE: Concimazione del grano in montagna In attesa della vendemmia: ispezione in tinaia. PALERMO: Sabato 3 (ore 19.40) - Il sale nell'alimentazione del bestiame - Attualità - Risposte a quesiti.

Domenica 11: (ore 10-11) ROMA (*Sabato* 10 ore 18.10) - Avvicendamenti - Entomologia agraria - Praticoltura - Lino - pomodori - patate - cavolfiori ecc. - Allevamento degli animali da bassa corte con speciale riguardo alla alimentazione ed ai ricoveri. BARI: il momento della vendemmia e la fermentazione - Perchè al bestiame è necessario somministrare il sale - Per preparare bene le olive da tavola. BOLOGNA: La raccolta dell'uva e la vinificazione - Note pratiche di stagione. MILANO: (sabato 10 ore 18.10) - Si scaricano le malghe - Per le massaie rurali - Consigli e notizie di stagione. FIRENZE: Vendemmia e vinificazione. PALERMO: (sabato 10 ore 19.40) - La buona vinificazione - Attualità.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore resp.*

Condirettori:
Avv. F. V. CORTINA e Dr. G. CORTINA

Tipografia Editrice Poliglotta
Via della Frezza 57-59 — ROMA

L'UFFICIO LEGALE

de "LA RIVISTA AGRICOLA„

è a disposizione
dei nostri abbonati e lettori per
l'espletamento di ogni pratica amministrativa con il

Ministero dell'Agricoltura e foreste

e con gli altri Dicasteri ed Enti Statali e Parastatali.

ASSISTENZA E CAUSE DINANZI A TUTTE LE MAGISTRATURE

LE MIGLIORI CONDIZIONI

Indirizzare la corrispondenza alla direzione della Rivista.

AGRICOLTORI

DISTRUGGETE GLI INSETTI NOCIVI ALLE PIANTE E AL BESTIAME, USANDO I PRODOTTI ALLA NICOTINA DEL MONOPOLIO ITALIANO

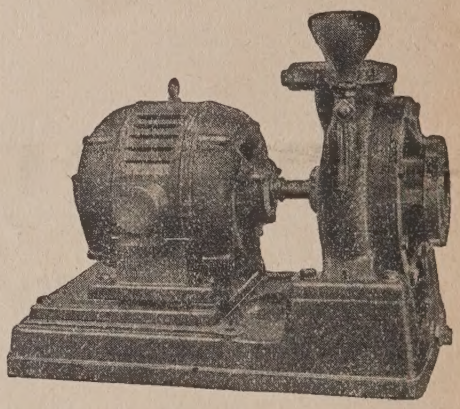
SAPONE ALLA NICOTINA
ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
INSETTICIDA MONITAL

prodotto integrale preparato con solfato di nicotina

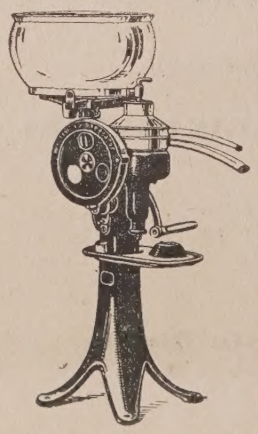
OPUSCOLO ILLUSTRATIVO GRATIS CHIEDETELO alla DIREZIONE GENERALE DEI MONOPOLI DI STATO IN ROMA

Marelli

POMPE CENTRIFUGHE
PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA



Ercole Marelli & C. - S.A. Milano



SCREMATRICE
WESTFALIA
screma a fondo il latte, il siero
M. SORDI
LODI
Fabbrica di caglio
Macchine per il Latte
Frigoriferi

PARIS - LION - MEDITERRANEE

Meta di belle vacanze
in tutte le stagioni
in MONTAGNA e al MARE
Alpi - Giura - Borgogna
Provenza - Costa Azzurra

Partite colla P. L. M.
Ufficio di ROMA: Via del Tritone

COL TELEFONO
non v'è isolamento

Il telefono sopprime le distanze. Il telefono è vita.

La Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana Lazio - Sardegna).

ALLEVAMENTI AVICOLI GIOVANNI SAVORELLI
RAVENNA RAVENNA

POLLI ROMAGNOLI colorati robusti, riusciti primi al Concorso di Deposizione 1935-36

POLLI LIVORNESI bianchi di alta e continuata fetazione allevati in piena libertà

TACCHINI MASTODONTICI AMERICANI, Bronzati - Neri e Bianchi
FARAONE. OCHE ROMAGNOLE, ANATRE, ROUEN, PECHINO
BARBERIA, UOVA, PULCINI

CORRETTEZZA – LEALTÀ – FIDUCIA